SUPLEMENTO DE VIAJES Y TURISMO DE PAGINA/12
DOMINGO 28 DE AGOSTO DE 2005
Turismo 12

SOL MAYA



El sol de México alumbra los sitios mayas de la península de Yucatán. Desde allí, un viaje a las playas del Pacífico.

DATOS UTILES

Villa de Merlo: En el pueblo hay varios prestadores que ofrecen vuelos en biplaza y pasan a buscar al turista por el hotel. Los precios oscilan entre los $ 100 y $ 140.
- Vuelo Libre Hostel 02656-477773 e-mail: *glcarpinteria@merlosl.com.ar*
- Raúl Urretavizcaya 02656-478289
- Marcelo Gordillo 02656-478923
- Juan Delgado 02656- 473258
- Más información: *www.villademerlo.gov.ar*

El Bolsón: La empresa Grado 42 Turismo Aventura comercializa los vuelos en parapente. El precio es de $ 140 por cada vuelo y se puede reservar en las oficinas de la Av. Belgrano 406 o por teléfono al 02944-493124 e-mail: *aventuras@elbolson.org*
Sitio web: *www.grado42.com*


El parapente se aleja por los aires, llevando al primer turista del grupo que se animó a la aventura.

TURISMO AVENTURA *Parapente en laderas cuyanas y patagónicas*

Cual “piuma al vento”

La generosa geografía argentina ofrece incontables alternativas para volar en parapente al impulso del viento sobre impactantes paisajes montañosos. En la puntana Villa de Merlo, en la riojana Cadena del Velasco y en El Bolsón, vuelos de bautismo en parapentes biplaza para vivir la experiencia de un paseo por los aires, colgado del cielo.

POR J. V.

Mal que nos pese, no venimos al mundo provistos de un par de alas. Ya desde el mítico Icaro y sus alas de cera que derritió el sol, el hombre está buscando maneras de volar. Y después de tanta disección de aves y accidentes fatales, en las últimas décadas el parapente parece haberse impuesto como la técnica que más se acerca al deseo de volar como los pájaros. Además ofrece un muy alto nivel seguridad si se lo practica con instructores profesionales.

Todavía son pocos los valientes que se atreven a desafiar la gravedad por sus propios medios en nuestro país, pero son muchísimos los que ya han hecho su vuelo de bautismo para probar de qué se trata el asunto. Un dato importante a tener en cuenta al planificar un vuelo en parapente en la región patagónica es que nunca hay que dejarlo para el último día, ya que por razones de seguridad las condiciones climáticas que se necesitan para practicar este deporte son muy exigentes y es muy común que los vuelos se suspendan.

PASEAR CON LOS CONDORES En las afueras de la puntana Villa de Merlo existe una excelente plataforma de lanzamiento en parapente ubicada sobre la cadena montañosa de Comechingones. El sitio se llama Mirador de los Cóndores y está ubicado 1400 metros por encima del pueblo. Allí se realizan vuelos con guía-instructor en parapentes biplaza que suben hasta 1000 metros más arriba de la altura del mirador. Esto significa estar colgado del parapente a 3300 metros de altura. Una vez en el aire la superficie del suelo se ve como una especie de mapa satelital. Al alcanzar los 3500 metros ya se puede ver lo que hay del otro lado del filo de la cadena de Comechingones, en dirección a Córdoba. A lo lejos brilla el espejo de agua del Embalse Río Tercero.

En un día de suerte la atención estará centrada en alguna pareja de cóndores que vuelan observando con curiosidad ese gigante de color que es el parapente. En general los cóndores se acercan a volar a dos metros por encima de la vela, un poquito por detrás. Por lo normal forman grupos de más de tres ejemplares, pero los guías todavía recuerdan aquel día glorioso en que aparecieron volando tras la montaña una cuarentena de estas aves que parecía una verdadera flota de aviación.

El tiempo de vuelo mínimo para un biplaza en la zona es de veinte minutos, aunque en general se trata de volar el doble o más si es que las condiciones lo permiten. Al volver a poner los pies sobre la tierra, a muchos los embarga un extraño éxtasis: la sensación de haber estado, por unos instantes, colgados del cielo.

BAUTISMO DE VUELO Las prácticas en parapente se realizan por lo general en zonas de montaña, ya que las alturas facilitan el despegue. Una zona ideal para disfrutar de este deporte es la localidad rionegrina de El Bolsón, especialmente en el cerro Piltriquitrón, donde hay una plataforma de vuelo ubicada a 1300 metros de altura, justo en la mitad de la ladera. Desde ese punto, un matrimonio de parapentistas se dedica desde hace nueve años a volar por toda la zona. Martín Vallmitjana y Mariela Guzmán Livingston son instructores de la Federación Argentina de Vuelo Libre y ofrecen vuelos de bautismo para turistas.

El despegue por lo general resulta un poco aparatoso. En el primer intento por partir se avanza sobre el abismo con el paracaídas inflado, pero el viento empuja hacia atrás con toda su fuerza. Recién al tercer intento se logra doblegar las ráfagas y al llegar al borde del precipicio se siente un tirón hacia arriba: ha comenzado el vuelo. Flotando en el aire, se inicia la aventura de pasear liberados de la fuerza de gravedad sobre paisajes espectaculares..., con los pies meciéndose suavemente a 1300 metros de altura. No se puede negar que la experiencia despierta cierto temor, sobre todo si se considera que en este tipo de vuelo la vida


El vértigo de una corrida hasta que el viento levanta el parapente hacia las alturas.



La indescriptible sensación de un paseo sobre las cumbres de las montañas.

AIRES RIOJANOS

Toda provincia montañosa es apta para volar en parapente, y en la provincia de La Rioja, la Cadena del Velasco ofrece alternativas para todos los gustos. Alejandro Anrique es instructor de parapente en el Cerro de la Cruz –a media hora de la capital riojana–, y realiza vuelos en biplaza. Desde el aire la perspectiva aérea del reseco pero colorido paisaje riojano incluye toda la cadena del Velasco y una gran llanura al fondo de la cual se levanta el imponente cerro Famatina, con sus nieves eternas. El instructor comenta que aquí también es usual que se sume al vuelo la presencia de algún cóndor, pero a una distancia prudencial de 20 metros de distancia. El vuelo promedio dura media hora y se regresa a la misma saliente rocosa de la partida.

pende de unos hilos muy finos (pero resistentes). La tensión comienza a ceder enseguida, cuando se comprueba que el vuelo es muy distendido y a poca velocidad. La sensación no es tanto la de planear como un pájaro, sino más bien la de estar flotando entre las montañas. Llevado por el viento, el parapente cobra altura en paralelo a la ladera de la montaña, en medio de un silencio absoluto. Al mirar hacia abajo se descubre que los árboles de un bosque de cipreses se han convertido en un diminuto punto verde cada uno. A los 2000 metros de altura, la vegetación del cerro es prácticamente nula, y a lo lejos se ve todo el valle de El Bolsón, con sus chacras y el río que caracolea al pie de las montañas. En un día de suerte, cuando los vientos son favorables, se puede llegar a subir hasta los 2300 metros, justo por encima del filo del Piltriquitrón y sus afiladas agujas de piedra. Hacia el sur reluce el lago Epuyén, y hacia el norte se levantan los volcanes Osorno, Puntudo y el Tronador. Además se perfila la figura borrosa del lejano volcán Lanín.

El vuelo dura un mínimo de 15 minutos, pero si las condiciones climáticas lo permiten el guía estira el tiempo hasta cerca de una hora. El descenso es directamente en el pueblo, y según el guía el primer comentario que suele escuchar es un insistente “quiero más” ✹




En la península de Yucatán, el sitio arqueológico de Uxmal brota de la jungla como un precioso tesoro.


Como gigantescas pestañas, el follaje de las palmeras se inclina ante las hermosas playas del Pacífico mexicano.

MEXICO *Playas y arqueología*

Del Pacífico al Caribe

De costa a costa, la inagotable belleza de México conmueve a todo aquel que recorre sus playas y descubre los imponentes sitios arqueológicos de la Península de Yucatán. En la ruta maya, los misteriosos recintos y pirámides de Uxmal y Chichén Itzá. En la costa del Pacífico, muy cerca de Acapulco, los cerros y el mar de la bahía de Ixtapa-Zihuatanejo.

POR GRACIELA CUTULI

Entre las muchas ventajas que tiene un viaje a México –placeres de la mesa, culto al sol, una exuberante naturaleza por encima de la tierra y debajo del agua– hay una indiscutible, y es la de evitar tener que decidirse entre un viaje de puro placer y playa, o un viaje antropológico hacia el más remoto pasado del continente. Porque allí, en el vasto y generoso territorio mexicano, hay lugar para todo. Para el México de los indígenas y los testimonios de su obra y pensamiento, y para el México de las tardes distendidas frente al mar, sobre las arenas blancas que invitan a sumergirse en un océano soñado. Hay tanto para elegir que podría llenarse (y en verdad se llena) una biblioteca entera, pero este pasaje tiene dos destinos: Ixtapa-Zihuatanejo, para el viaje playero de placer al Pacífico, y la Península de Yucatán, para remontar el tiempo tras las huellas mayas. De un lado y otro, claro, hay tiempo para un buen tequila, tacos, tortillas y el buen sabor que aportan los chiles más picantes del mundo.

HOMBRES MIRANDO AL ESTE Quien pone un pie en México, pone un pie en el pasado de nuestro continente, un pasado aquí vivamente presente, tan cotidiano para un mexicano como puede serlo el Foro para los romanos, tan tangible que pasan sin verlo, porque al fin y al cabo siempre estuvo ahí, a pesar de todo... Porque lo que queda de ese pasado es lo que resistió a siglos de lucha, a la dominación y al mestizaje que hoy impregna la vida mexicana. Salvo en los templos del turismo extranjero, que son iguales en todas partes y donde el alma mexicana es sólo una imagen pintoresca pero pálida de su verdadera esencia, la historia está ahí, al alcance de los ojos, impresa también en la cara de la gente y en sus tradiciones irrenunciables. Las mismas que con su emigración exportan a Estados Unidos, tan fuertes y auténticas que sobreviven incluso a la aplanadora del *american way of life*.

Sin embargo, turísticamente hablando, el "concentrado maya" de la Península de Yucatán es único, y tiene la ventaja de contar con muy fácil acceso desde las localidades costeras que concentran al turismo internacional en sus resorts y paraísos para extranjeros, como Cancún o Cozumel, sobre el Caribe, o Ciudad del Carmen y, más al este, la colonial Mérida, junto al Golfo de México.

Uxmal y Chichén Itzá son las principales perlas de la corona maya yucatanense, brotadas de la jungla como un precioso tesoro, y rodeadas de una constelación de otras ruinas y centros arqueológicos, todavía en pleno proceso de recuperación. La ruta maya tiene un buen punto de partida en Mérida, la ciudad que alguna vez fue la "París del Nuevo Mundo", como todavía la llaman los guías y reivindican sus habitantes. Eran aquellos los tiempos prósperos de comienzos del siglo XX, cuando desde el sur también Buenos Aires aspiraba parecerse a París. Desde Mérida se puede visitar Campeche, situada 62 kilómetros hacia el sur, una ciudad tranquila cuya vida discurre en torno al zócalo –la plaza principal– y sus antiguas mansiones. Están lejos los tiempos en que las ambiciones de los piratas obligaron a construir una muralla defensiva para preservar la ciudad y sus habitantes. Hacia el oeste, Celestún es ideal para el avistaje de aves, sobre todo flamencos. Hacia el norte, en cambio, están cerca la playa de Progreso y el sitio arqueológico de Dzibilchaltún, cuya inmensidad resultó muy dañada durante la conquista, pero conocido por haberse hallado allí el Templo de las Siete Muñecas (siete figuras de terracota con distintas deformaciones físicas). Pero hay que tomar rumbo nuevamente al sur –por una ruta distinta a la que lleva a Campeche– para llegar a uno de los principales testimonios de la grandeza maya: Uxmal, la "reconstruida tres veces", según su significado en la lengua indígena, rodeada por otros yacimientos llamados Kabah, Sayil, Labná y Loltún (desde Mérida salen excursiones diarias por esta ruta, que recorren todos estos sitios). Se la conoce como la "ruta puuc", por el estilo arquitectónico predominante en la región. Un estilo que el viajero que haya pasado primero por "el Antropológico" –el imponente Museo Nacional de Antropología de Ciudad de México– encontrará familiar: el museo capitalino diseñado por Pedro Ramírez Vázquez está construido sobre una plataforma elevada, lo mismo que el Cuadrángulo de las Monjas de Uxmal, con sus 74 salas divididas en cuatro edificios dispuestos en torno de la plaza central. Junto al Cuadrángulo se eleva el principal edificio de Uxmal, la Pirámide del Adivino. Esta pirámide –en realidad cinco pirámides superpuestas, sobre una planta oval– llevó siglos de trabajo, aunque según la leyenda el monumento haya sido levantado por el hijo de una hechicera ¡en una sola noche! Tierra de dioses, mundo sobrenatural donde reinaba Chaac, el dios de la lluvia, Uxmal se extiende luego en el Juego de Pelota y el Palacio del Gobernador, un espectacular edificio con decoraciones labradas a mano en miles de piedras, dispuestas en frisos.

RUMBO A CHICHEN ITZA
Desde Uxmal, hay que volver a Mérida y tomar el camino que lleva hacia el este, hacia Cancún, para conocer el sitio maya de Chichén Itzá, tal vez el más conocido de los muchos que brotan en tierra mexicana. Aunque probablemente el conjunto de Chichén Itzá supere los 100 kilómetros cuadrados de superficie, sólo se visita una décima parte... y basta y sobra para asombrarse de la riqueza, variedad y profundidad de esta civilización que sucumbió a las ambiciones del Renacimiento europeo.

Chichén Itzá, sin embargo, es menos "puro" que Uxmal, y aquí los principales arquitectos no fueron mayas sino toltecas,

>>>


El Castillo, la imponente pirámide central de Chichén Itzá, uno de los más famosos sitios arqueológicos de México.

DATOS UTILES

Cómo llegar: se puede llegar a los principales destinos del Pacífico mexicano, el Caribe y Yucatán en vuelos desde Ciudad de México. También hay vuelos de línea y charter internacionales hacia estos destinos. Vuelan en la ruta Buenos Aires-Ciudad de México el Lloyd Aéreo Boliviano, Avianca, Varig, TACA, Lan, Copa Airlines, Mexicana de Aviación y Aerolíneas Argentinas. Se pueden conseguir vuelos en promoción desde U$S 450 y hasta U$S 770.

Secretaría de Turismo de México: Av. Presidente Masaryk Nª 172, Col. Chapultepec Morales, C.P. 11587, México, Distrito Federal. Teléfono: (55) 3002-6300. En Internet: *www.sectur.gob.mx*

Consejo de Promoción Turística de México: *www.visitmexico.com*

Asociación Mexicana de Turismo Aventura y Ecoturismo: *www.amtave.com*

<<<

introductores del culto a Quetzalcóatl en Yucatán, hace unos mil años. Justamente a la "serpiente emplumada" –llamada Kukulcán en maya– está dedicada la pirámide central del sitio, conocida como El Castillo. Trescientos sesenta y cinco escalones, tantos como los días del año, se elevan hacia el cielo, en tanto cada cara representa el ciclo cósmico de 52 años del calendario indígena, ciclo tras el cual el tiempo terminaba, para luego volver a comenzar. El 21 de marzo, día de la primavera, el sol se desliza sobre la piedra de la cara norte de la pirámide como si fuera una serpiente que repta: para los mayas, era la señal divina que ordenaba el tiempo de la siembra. El 21 de septiembre, en cambio, el mismo fenómeno indicaba el comienzo de la cosecha. Otras construcciones de Chichén Itzá son el Patio de las Mil Columnas, el Juego de Pelota (la cancha mejor conservada de América Central), el Cenote Sagrado –un manantial natural utilizado con fines rituales, donde también se hicieron sacrificios humanos– y El Caracol, un edificio circular con aberturas que hace pensar en los observatorios actuales, y que fue usado para la observación astronómica. Hasta los más escépticos despiertan, después de una visita al increíble Yucatán, a la realidad de aquella civilización que floreció y pereció en el término de pocos siglos, y cuyo legado hoy todavía es en parte desconocido, y en parte asombroso por su complejidad y belleza.


Una gran tortuga nada tranquila en las límpidas aguas de Ixtapa-Zihuatanejo.

PLAYAS PACIFICAS Si bien sobre el Caribe y el Golfo de México las playas son numerosas y hermosas, bien vale la pena cruzarse hasta la costa del Pacífico para disfrutar también de estas aguas, aunque más no sea por la atracción de la famosísima Acapulco, sobre cuyo cielo aún suenan los acordes de "María bonita". Sobre una bahía bien cerrada, recorrida por una avenida costera, se extienden una tras otra playas turísticas y sus consecuentes hoteles, donde se cruzan turistas de todo el mundo. En torno del zócalo abundan los pequeños negocios, los restaurantes, cafeterías y también un gran mercado artesanal. No está muy lejos el Fuerte de San Diego, construido en el siglo XVII para evitar los ataques piratas: restaurado después de un terremoto, hoy alberga el Museo Histórico de Acapulco.

Alrededor de doscientos kilómetros al norte de Acapulco, desde los años '70 viene ganando espacio Ixtapa, una ciudad enteramente levantada en esos años junto al vecino pueblo de pescadores de Zihuatanejo. Son de algún modo las dos caras de una misma moneda: una localidad turística nueva, sostenida por la conjunción hoteles-playa-diversión nocturna, y un pueblo tradicional y tranquilo firmemente decidido a seguir siéndolo. En Ixtapa se levantaron, además de hoteles, una marina, un centro comercial con los negocios de moda del momento, y un campo de golf. Queda poco de la vegetación primitiva, salvo algunos manglares al pie de la colina que cierra la bahía, como frontera natural con Zihuatanejo. A veces se ven algunos cocodrilos, pero en verdad la naturaleza aquí está perdiendo terreno. A Ixtapa se llega en avión desde numerosos puntos de México, y también desde algunas ciudades norteamericanas, fuente de un flujo turístico constante que en muchos casos busca iniciarse o disfrutar del buceo y el snorkeling en las claras aguas de esta región. Para esto, uno de los mejores lugares es la isla de Ixtapa, una reserva accesible tras un corto trayecto en lancha desde la costa. En algunas épocas del año, desde la playa también se avistan las ballenas que realizan su travesía anual hacia Baja California. Naturaleza aparte, en Ixtapa tientan los recuerdos de plata –no están lejos las minas de Taxco– y las noches de música mexicana regadas con tequila, el elixir mexicano en cuyos vahos sucumben hasta los más expertos bebedores.

Una vez repuestos, será la hora de visitar el puerto de Zihuatanejo, donde se realiza una importante pesca artesanal. "Zihua", como muchos lo conocen, creció al ritmo del desarrollo de Ixtapa, multiplicando su cantidad de habitantes, pero no perdió el alma: su pequeña bahía sigue siendo tierra de barcas y redes, sobrevolada por pelícanos hambrientos de la comida fácil que arrojan los barcos. Sin embargo, también hay playas y hoteles para el turismo, como Las Gatas o La Ropa: no tienen nada que temerle a sus vecinas, y el propio Jacques Cousteau consideraba a Zihuatanejo entre las diez bahías más hermosas del mundo. Y no se puede decir que no hubiera navegado lo suficiente los mares del globo. Si alguna duda queda, se puede tomar uno de los catamaranes turísticos que salen del puerto local al atardecer, hasta la puesta de sol: acompañados por los delfines, la bahía se va hundiendo en las sombras, el perfil de la costa se vuelve difuso y mágico, y los viajeros se sumen en un sueño impreciso donde se mezclan fantasía y realidad, con la misma suavidad con que el océano va a dar sobre la arena. Y al día siguiente, como el mar, siempre se podrá volver a empezar ✺



Botes y redes para la pesca artesanal en la pequeña bahía de Zihuatanejo.

Sabor mapuche

POR JULIAN VARSAVSKY

Considerado el paraíso de lo artesanal en la Patagonia, El Bolsón tiene una peculiar gastronomía: desde la tradición mapuche del curanto, hasta el gauchesco café carrero y el cordero patagónico al asador. Pero también los clásicos platos de alta cocina regional basados en trucha y carne de ciervo.

En El Bolsón hay una tendencia muy arraigada a producir todo lo que sea posible con las propias manos, desde la casa donde se habita y su decoración, hasta la comida diaria y la cerveza. Fruto de esta inclinación por lo natural, se ha desarrollado con los años una sofisticada gastronomía con sabor casero que le pone otro toque de placer a la estadía en este hermoso lugar de la comarca andina.

COMIDA MUY AUTOCTONA

El curanto es el plato más autóctono que se puede saborear en la Patagonia. Es de pura cepa indígena, tanto por sus ingredientes como por el trabajoso sistema de cocción que requiere. Tan complicado es este proceso casi ritual, que en muy pocos lugares de ese vasto submundo que es la Patagonia se lo puede probar hoy en día. Los visitantes de El Bolsón –si tienen suerte y mucho interés– podrán vivir esa verdadera experiencia que excede bastante lo gastronómico en el restaurante de campo El Quincho, ubicado en un idílico y solitario paraje boscoso a diez minutos del pueblo, en la zona de Mallín Ahogado. Lo ideal es llegar alrededor de las 10.30 de la mañana para disfrutar de la tranquilidad del lugar y observar todo el proceso de producción. Primero se cava un pozo en la tierra que mide tres metros de largo por 20 centímetros de profundidad. El hoyo se llena con mucha leña a la que le colocan encima unas piedras “bocha” que alcanzan los 350 grados centígrados después de dos horas de fuego intenso. Una vez consumida la leña, las candentes piedras se cubren con hojas de nalca muy grandes y sobre ellas se colocan las verduras: papas, batatas, zapallitos, choclos, cebollas, zapallos criollos rellenos con trocitos de cordero, arroz y arvejas. El resto de los ingredientes incluye queso, chorizo, pollo, lechón, ternera y cordero trozados. Finalmente, se cubre el contenido del hoyo no sólo con hojas de nalca sino también con una arpillera húmeda y una capa de 20 centímetros de tierra. Durante la hora y media que dura la cocción, el equipo de curanteros cuida que ningún hilito de humo salga por ningún lado, porque si entrara un poco de oxígeno todo se incendiaría y se echaría a perder el almuerzo.

El curanto vendría a ser lo opuesto a un fast food. Además de la infinidad de ingredientes que lleva y el tiempo que requiere, se sirve por separado en un brasero para la carne y otro para los vegetales. Semejante trabajo nunca se realiza para menos de setenta personas, así que en El Quincho se prepara curanto todos los domingos de verano y durante los fines de semana largos. Es conveniente llamar por teléfono un día antes al 49-2870 y anotarse en la lista. Si no hay suficientes comensales para el curanto, siempre se podrá saborear cordero al asador y algunos platos más.



Truchas, jabalí y ciervo en los ya tradicionales platos de la cocina regional patagónica.

CAFE CON BOMBILLA Y para mantener la tradición de lo que se come popularmente en la Patagonia, nada mejor que terminar el almuerzo con un café carrero, que se prepara a la brasa dentro de un jarro con café de filtro al que se le agrega azúcar y chorritos de whisky, vodka, coñac, pisco, ginebra, aguardiente, tequila, gin, caña y ron. Pero lo más extraño es que dentro del jarrito se sumerge una brasa al rojo vivo que consume el alcohol. Y el resultado es una bebida dulce que sirve como digestivo y se toma con bombilla, una costumbre de pura cepa del gaucho de la Patagonia ✹

HELADOS, CHOCOLATE Y PASTAS

El nombre “Jauja” está ligado a los sabores de El Bolsón desde hace veinte años, cuando el matrimonio Mazzini comenzó a experimentar con leche de ordeñe y frutos regionales para hacer helados. Y la fama fue creciendo hasta convertir el lugar en una heladería emblemática de toda la Patagonia, con 80 sabores de helados. Cinco años más tarde incorporaron la chocolatería artesanal con un particular talento, similar al de los helados. El paso siguiente fue incorporar un restaurante donde, por supuesto, todo es de elaboración casera, incluyendo las pastas, los panes y hasta los grisines con semillas de sésamo y amapolas, que se sirven en cada mesa con pasta de garbanzos. Las reputadas pastas caseras de Jauja incluyen tallarines ($ 7) y ravioles de verdura o ricota ($ 8), que se pueden comer con salsa de hongos de ciprés al tomate ($ 5,50). Las sugerencias principales del chef son la sopa de mosqueta con croutons y crema de leche, la trucha con salsa de hongos y papas al natural ($ 22), el cordero a la cazadora con papas, batatas y cebollitas, el conejo a la cerveza negra con verduras salteadas y zócalo de polenta con panceta ahumada ($ 24). Además hay una serie de platos llamados “saludables” que incluyen pechuga con calabaza, brócoli y ensalada fresca ($ 15) y filete de trucha al limón con verduras salteadas ($ 14). Dirección: Av. San Martín 2867. Tel.: 49-2448.

MENU PATAGONICO Y MEDITERRANEO

■ En pleno centro de El Bolsón, en el edificio donde funcionó un histórico hotel que en los años ‘40 competía con el Llao-Llao de Bariloche, se inauguró hace ya cinco años el restaurante “Martín Sheffield”, cuyo perfil apunta a la cocina patagónica regional con toques mediterráneos y la utilización de productos de estación cosechados en la zona, para no recurrir nunca a una cadena de frío. Como entrada se puede pedir ciervo al escabeche con vinagreta de mostaza ($ 9) o jabalí y ahumados con queso regional. El clásico de rigor es el cordero patagónico con guarnición ($ 25), y entre las sugerencias hay toda una serie de platos que combinan recetas internacionales con ingredientes locales. La lista incluye sorrentinos de jabalí con salsa de hongos ($ 24), sorrentinos de hongos del bosque y muzzarella con crema de trucha al coñac ($ 24) y trucha al roquefort o a las finas hierbas ($ 18). El cordero también puede ser a la menta, a las finas hierbas o con salsa de guindas ($ 26). Para los postres sobresalen la terrina helada selva negra ($ 6), las delicias de naranjas con crema de mosqueta ($ 6) y el dulce casero de frambuesas ($ 7). Dirección: Av. San Martín 2760. Tel.: 49-1920.

■ Desde hace una década el restaurante Cerro Lindo se destaca en El Bolsón por la calidad de sus platos con carne regional de ciervo, jabalí y trucha. Un plato que puede servir como entrada e incluso como cena es una tabla de fiambres ahumados para compartir, compuesta por jabalí, ciervo, salmón, trucha, salame, hongos, manteca a las hierbas y panes caseros ($ 34). Y como alternativa hay una selección de escabeches con hongos, jabalí, ciervo, trucha, centolla y vegetales en conserva ($ 24). Entre los platos regionales figuran la trucha rellena con puerros a la cerveza artesanal ($ 20), los ravioles de cordero en masa de frambuesa ($ 19), el conejo con fondo de frutos rojos, pasas, panceta y cebolla ($ 20), la rueda de cordero patagónico con papas al romero y pimientos asados ($ 24) y el tournedo de lomo de ciervo con salsa de membrillos, mousee de batatas y chutney de moras ($ 29). Y para los postres quedan algunas delicias como el semi fredo de chocolate y frambuesa ($ 8) y el cheese cake de boysenberrie con salsa de chocolate ($ 7). Dirección: Av. San Martín 2524. Tel.: 49-2899 *www.cerrolindo.com.ar*

■ Ubicado a dos cuadras de la zona céntrica del pueblo, el restaurante Tentempié, inaugurado el año pasado, se especializa en una cocina de montaña muy elaborada que se condimenta con especias y hongos de la zona. Las recetas, además de su sabor, vienen preparadas con un alto sentido estético y se sirven en originales platos hechos con unas pesadas lajas negras de piedra cortadas de manera rústica. Una entrada que recomienda el chef es la sopa de hongos y espuma de queso con aros de cebolla fritos ($ 12). Una originalidad son los capellettis de conejo patagónico ($ 14) o también los sorrentinos integrales de trucha ahumada ($ 14). Y entre los platos principales sobresalen la lasagna de morillas silvestres y ricota con emulsión de nueces ($ 13), el cordero estofado al jerez con risoto de nueces y salsa cassis ($ 19,50), la trucha patagónica a la manteca negra con puré crocante ($ 17) y el espiral de salmón con cebollas, berenjenas, tomates a la plancha y emulsión de cítricos ($ 19). Para los postres, Tentempié incluye en su menú el flan de lavanda con salsa de almendras y tuils de amapolas ($ 9) y la copa de frutos del bosque ($ 7). Dirección: Av. San Martín 3410. Tel.: 45-5654.

Pueblos del Guadalquivir

POR LEONARDO LARINI

Crónica de una visita al pueblo de Marchena, ubicado a orillas del río Guadalquivir, cuna del célebre cantaor flamenco Niño de Marchena, y a la villa ducal de Osuna. Habitada desde la Edad de Bronce, en esta tierra sevillana se asentaron cartagineses, romanos y, por supuesto, los árabes. Hoy, en lo alto de sus innumerables iglesias, anidan las cigüeñas.

Cuando uno descubre que ese "error geométrico" en las alturas de las capillas y templos son enormes nidos, y que eso que se mueve extrañamente son ¡cigüeñas!, el pintoresco pueblo de Marchena adquiere un encanto que sobrepasa todo tipo de sorpresa. Entonces, la caminata inicial entre antiguas y estrechas callecitas de ensueño –con sus prolijísimas casas de frentes blancos, sus románticos balconcitos con flores y sus señoriales rejas– se transforma en algo parecido a un sueño movedizo que, junto a los 40 grados de temperatura, provocan el desequilibrio emocional de cualquier turista que tenga la suerte de visitar esta hermosa villa de 18.000 habitantes.

Situada sobre el margen derecho del Valle del Guadalquivir, a 56 kilómetros de la ciudad de Sevilla, Marchena cuenta –como la mayoría de las localidades de la campiña sevillana– con una extensa historia que se remonta a la Edad del Bronce, entre los siglos IX y III (a.C.), cuando se asienta en este territorio la civilización tartésica. Después, claro, llegaron los cartagineses y los romanos, y más tarde los musulmanes, quienes la denominaron "Marssen'ah". Durante el siglo XII, los musulmanes construyeron un monumental recinto amurallado de estilo almohade, del cual se ha conservado la llamada Puerta de Sevilla o Arco de la Rosa que comunicaba a la original villa islámico-cristiana con los arrabales de la zona. A través de esa antigua Puerta, hoy monumento simbólico de Marchena, se llega al barrio de San Juan, distrito en el que se encuentran la mayoría de los templos religiosos más importantes del pueblo, donde es ineludible visitar la Iglesia de San Juan Bautista. Construida en el siglo XV, se caracteriza por la mezcla de estilos arquitectónicos –gótico, mudéjar y barroco– que le brindan una particular elegancia. Su imponente retablo mayor, compuesto por finos relieves y ornamentaciones combinados con pinturas, está considerado como una de las piezas más valiosas del arte sevillano del siglo XVI. La iglesia tiene también un museo en el cual se pueden contemplar nueve lienzos de Francisco de Zurbarán además de magníficas piezas de ornamentos y orfebrería en una sala aparte.

El simpático y octogenario padre Juan Ramón es el encargado de guiarnos en el recorrido, que concluye en el coro de la iglesia. Realizado con madera de cedro y caoba en el año 1517, con meticulosos arreglos y adornos, el espacio cuenta con dos órganos monumentales que tuvimos la suerte de escuchar en manos de Ricardo, uno de los organistas del templo. Conquistada por los cristianos en 1240, Marchena mantuvo una comunidad de mudéjares que se dedicaron especialmente a la construcción de edificios civiles y religiosos hasta el siglo XVIII. De entre todos ellos se destaca la Iglesia de Santa María de la Mota, que fue levantada a finales de siglo XIV en la Alcazaba almohade y formó parte del Palacio Ducal.



Una de las estrechas callecitas de Marchena, con sus blanquísimas casas y sus balconcitos floridos.

CANTE FLAMENCO Y SABOR ANDALUZ Haciendo una pausa entre tanto arte sacro, se puede hablar de las leyendas de esta antigua y bellísima villa. Y aquí, si se habla de leyendas se habla de Don José Tejada Martín, conocido mundialmente como el Niño de Marchena, o Pepe Marchena, considerado uno de los mejores artistas del cante flamenco. Nacido en 1903, y fallecido en Sevilla en 1976, el gran cantaor llevó la canción andaluza hacia todos los rincones de Europa y América e incluso, en 1945, se presentó varias veces en el teatro Avenida de Buenos Aires y en un antiguo tablao de la calle Corrientes al 500 denominado El Tronío. Se dice que fue muy amigo de Gardel, y dijo de él Charles Chaplin, quien lo vio actuar más de una vez: "Yo envidio mucho al Niño de Marchena. Con él, las mujeres se emocionan; conmigo se ríen". Para corroborar todo lo que se ha dicho elogiosamente de Pepe Marchena basta escuchar sus grabaciones cotidianas, realizadas a lo largo de los años en su casa y en pleno ambiente familiar, y recopiladas y editadas por el Ayuntamiento de la ciudad en 2003 con motivo del centenario de su nacimiento. Su voz es la voz inequívoca de la tierra andaluza, esa voz que mezcla lamento y euforia y que representa la esencia misma de esta región, su ronco pulso, sus melancólicos sístole y diástole.Y allí está eternizado el gran Pepe Marchena, en un hermoso monumento visto a las apuradas desde la combi que nos transporta.

Finalmente, y habiendo recorrido también la Ronda de la Alcazaba y el recinto donde funcionó el Palacio Ducal, y ya siendo la hora del almuerzo, desembocamos en Casa Manolo, un típico restaurante andaluz que, atendido por el propio Manolo, dejará su marca para el todo el resto de la estadía. Y es que sus enormes tostadas rociadas con aceite de oliva, acolchadas con ajo y pimientos verdes y rojos picados, y rematadas con tres anchoas del tamaño de pequeños pejerreyes deberían ser declaradas por la Unesco como Patrimonio Gastronómico de la Humanidad.

UNA VILLA DUCAL Después del almuerzo partimos hacia la cercana Osuna a través de una ruta que, como la mayoría de las de la zona, está rodeada de valles plenos de olivares y dividida en dos por infinitos canteros en los que brillan el radiante blanco y los diferentes violetas de las adelfas. En la plaza principal nos está esperando Rosa, una rotunda andaluza de desbordante gracia que nos guiará en el recorrido por algunos de los edificios históricos más importantes de la localidad.

Enclavada en la Sierra Sur de la provincia de Sevilla, y estratégicamente ubicada por su cercanía con Sevilla, Córdoba, Málaga y Granada, la villa ducal de Osuna –donde también las cigüeñas anidan en lo alto de las iglesias– ha sido declarada Conjunto Histórico Artístico Nacional. El primero de los sitios visitados es la Insigne Iglesia Colegial, más conocida como La Colegiata. Se trata de una enorme construcción de estilo renacentista de cuyas tres enormes portadas sobresale la denominada Puerta del Sol, decorada con ornamentos de finísimo gusto y a través de la cual se ingresa a los sobrios y a la vez suntuosos interiores. Como en casi todos los templos de la región, asombran el altar mayor, las capillas, los vitreaux y las obras de arte repartidas en cada rincón del recinto, en especial la magnífica colección de pinturas de José Ribera, El Españoleto. Siguiendo a la verborrágica Rosa a través de antiguos caminos milenarios de tierra color azafrán llegamos al Monasterio de la Encarnación. Y aquí la encargada de recibirnos y guiarnos es Rosario, una monja de gracioso autoritarismo que parece salida de una vieja película española. "Pero cómo, y ustedes son periodistas y no saben lo que es...", repetirá a modo de latiguillo a lo largo del recorrido por los interiores de este antiguo hospital remodelado por la orden mercedaria en 1626. Además de otro maravilloso altar mayor, es posible conocer el Museo de Arte Sacro, cuyas salas se distribuyen alrededor de un hermoso patio adornado con deslumbrantes azulejos sevillanos. También es recomendable conocer el Museo Arqueológico Torre del Agua, edificio construido por los almohades en el siglo XII y posteriormente reformado por los caballeros de Calatrava, ya que atesora en sus salas una valiosa y admirable colección de arte musulmán.

Por último, llegamos al Palacio Marqués de la Gomera, ubicado en la preciosa calle San Pedro, declarada por la Unesco como una de las más bellas y mejor cuidadas del mundo. Actualmente, el edificio –cuya fachada es uno de los más fieles exponentes del Barroco civil andaluz– funciona como hotel con sus instalaciones distribuidas en torno de un maravilloso patio de arquerías. Invitados a un cóctel en el bar, asistimos a una magistral explicación de Rosa para preparar el mejor de los gazpachos. Y allí mismo nos despedimos de su entrañable presencia, y de Osuna, y de Marchena, y de Manolo, y de la también entrañable sargento Rosario, la monja que intentó vendernos unos insólitos rosarios fosforescentes. Y de las cigüeñas, claro, que permanecerán aquí hasta el final del verano, y luego emprenderán vuelo y regresarán al calor de Africa